

# JOSEPH KLASSIKER

8-12 UHR

## KAISER FRÜHSTÜCK

Zwei Bio Handsemmeln, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof, weiches Bio Ei von Familie Oberenzer, hausgemachte Bio Marillenmarmelade <sup>ACG</sup> — 8.40

## JOSEPH FRÜHSTÜCK

Bio Joseph Brot, Bio Handsemmel, Bio Wiener Mürbkipferl, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof, weiches Bio Ei, Bio Gebirgshonig von Mayrhofer, hausgemachte Bio Marillenmarmelade, Cream Cheese, Bio Wiener Beinschinken von Thum, „Francine“ und „Schlossberger Jung“ Käse von Jumi <sup>ACG</sup> — 16.40

## POCHIERTE EIER

### BENEDICT

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier, Bio Wiener Beinschinken von Thum, Schnittlauchöl, Gartenkresse und Sauce Hollandaise <sup>ACGMO</sup> — 14.80

### TRUFFLE CHAMP

Eine Scheibe Bio Joseph Brot, zwei pochierte Bio Eier, Bio Kräuterseitlinge und Bio Shiitake Pilze von Pilzbrüder, schwarzer Sommertrüffel mit Petersilie und Trüffel-Hollandaise <sup>ACGMO</sup> — 18.40

*Dazu:* Prosciutto von Hansi Bauer <sup>o</sup> — 1.50

### ROYAL

Bio English Muffin, zwei pochierte Bio Eier, Norwegischer Lachs von Väråks, Gartenkresse und Sauce Hollandaise <sup>ACDGMo</sup> — 15.20

## KRÄUTER-KÄSE OMELETTE „KUKU SABZI“

Zwei Bio Eier, frische Kräuter, „Schlossberger Jung“, „Emmentaler Jung“ und „Miuchgsicht“ Käse von Jumi, Tomaten, frittierte Kapern, Bio Sauerrahm Rohmilchbutter von Froihof und gemischter Bio Brotkorb <sup>ACGo</sup> — 14.70

## LITTLE ENGLISH

„Traditional Breakfast Sausage“ und „Unsmoked Bacon“ von Britwurst, Weiße Riesenbohnen, Cherrytomaten, Bio Spiegelei von Familie Oberenzer, Minz Salsa Verde und eine Scheibe Bio Erdäpfeltoast <sup>ACo</sup> — 16.70  
*Optional:* Vegetarisch mit zwei Spiegeleiern von Familie Oberenzer <sup>ACo</sup> — 14.50

## BUCHWEIZEN KASCHA MIT HOLLERRÖSTER UND BROMBEEREN

Bio Naturjoghurt von Höfer, Bio Graumohn von Schießwald, hausgemachter gepuffter Buchweizen und Edelbitterschokolade von Zotter <sup>FGo</sup> — 9.60



# JOSEPH BISTRO

## KÜRBIS-KOKOSSUPPE

Ingwer, geröstete Kürbiskerne, Bio Grünkern von Allram, gebratener Bio Hokkaido von Dirndl am Feld und eine Scheibe Bio Joseph Brot <sup>AFLMO</sup> — 6.80

## BURRATA MIT ORANGE UND KORIANDER

Bio Sonnenblumenkerne von Biohof Figl, Koriandersamen, Basilikum und eine Scheibe Bio Pane di Altamura <sup>AG</sup> — 12.80

## LACHS AUF ZERDRÜCKTEN, KNUSPRIGEN ERDÄPFELN

In Kräutern gebeizter norwegischer Lachs von Vårlaks, Bio Ditta Erdäpfel von Zotter, Bio Zitronensauerrahm und Wildkräuter <sup>CDGMO</sup> — 18.20

## BITTERSALAT MIT LORBEER-VANILLE-QUITTEN

Walnüsse, gepickelte Trauben, Jumis ‚Mürgu‘-Blauschimmelkäsedressing mit Bio Mostello Birnendessertwein von Destillerie Farthofer und gemischter Bio Brotkorb <sup>ACGHMO</sup> — 13.30

## AVOCADOTOAST MIT KUMQUAT UND PFEFFERONI

Brunnenkresse, Chiliöl, auf Bio Dinkel Einkorn Amaranth Brot <sup>ALMO</sup> — 14.40  
*Dazu:* Kamptaler Schinkenspeck Chips <sup>0</sup> — 1.20

## GEBRATENER WILDBROKKOLI AUF MANDEL-TAHINISAUCE

Tahini von der Königsteinmühle, geröstete Mandelblättchen, Granatapfelkerne und eine Scheibe Bio Frischflocken Dinkelbrot <sup>AHN</sup> — 11.80

## SAUERTEIG RAVIOLI MIT HOKKAIDO KÜRBIS-RICOTTAFÜLLUNG

Bio Hokkaido von Dirndl am Feld mit knusprigem Salbei, Nussbutter, Parmesan, Fünf-Länder-Pfeffer von Katharina Seiser und Blattsalat <sup>ACGLMO</sup> — 14.40

## FEIGER HANSI

Sauerteigpizza mit Feigen, Prosciutto von Hansi Bauer, Büffelmozzarella, Scamorza, geröstete Pinienkerne und Sauerklee <sup>AGO</sup> — 14.40

## EMMER SAUERTEIG PANCAKES

mit Wildheidelbeerragout und Zitronenfrischkäse <sup>ACGO</sup> — 9.80

ENTDECKEN SIE WEITERE KÖSTLICHKEITEN IN DER PATISSERIE VITRINE UND UNSEREM SHOP.

# GETRÄNKE

**100% JOSEPH**  
**100% HAUSGEMACHT**  
**100% BIO**  
**ORANGE INGWER**  
**NATUR LIMONADE**  
prickelnd, mit Agavensaft gesüßt  
0,4l — 5.80

**KIRSCH COLAKRAUT**  
**NATUR LIMONADE**  
prickelnd, mit Honig gesüßt  
0,4l — 5.80

**EISTEE**  
Sencha- und Jasmin Grüntee, Zitrone,  
Holunderblüten, mit Honig gesüßt  
0,4l — 4.40

**HIMBEER KOMBUCHA**  
Fermentiertes Sencha Grünteegetränk  
mit lebenden Bio Kombuchakulturen  
und Himbeeren 0,33l — 4.90

**GREEN DREAM TEAM SMOOTHIE**  
Gurke, Avocado und Spirulina  
0,33l — 5.20

**BLUEBERRY BANANA BLUES SMOOTHIE**  
Heidelbeeren, Banane und Chia Samen  
0,33l — 5.60

**SÄFTE**  
**FRISCH GEPRESSTER BIO ORANGENSAFT**  
0,25l — 4.50

**BIO APFELSAFT NATURTRÜB\***  
von Familie Ertl 0,25l — 3.30

**BIO ROTER TRAUBENSAFT VOM**  
**BLAUEN ZWEIFELT\***  
von Urbanhof 0,25l — 3.60

Alle Getränke sind auch mit Soda  
auf 0,4l erhältlich — 0.60

**WASSER**  
**VÖSLAUER MINERALWASSER**  
still oder prickelnd  
0,33l — 2.90 / 0,75l — 4.80

**SODA** 0,4l — 1.80  
mit frischem Bio Zitronensaft\* 0,4l — 2.90

**KAFFEE**  
Espresso — 2.60 / Macchiato — 2.80  
Doppio — 4.10 / Macchiato — 4.30  
Verlängerter — 2.90 / mit Milch — 3.10

Melange — 3.60  
Flat White — 4.30  
Caffè Latte — 4.20  
extra Shot — 1.50

Bio Chai Latte — 4.20  
Heiße Zortter Schokolade — 5.20  
Josephs phrische Biomilch  
vom Biomilchhof Koppensteiner  
/ heiß oder kalt — 3.80

Bio Hafermilch — 0.60  
von Minor Figures

Alle Kaffeesorten sind auch koffeinfrei  
und / oder laktosefrei sowie kalt erhältlich.

**TEE 0.5L KANNE**  
**VON PAPER & TEA**

**DARJEELING**  
Bio Schwarztee, Second Flush  
aus dem Himalaya, Indien — 4.90

**EARL GREY**  
Schwarztee mit Bergamotteöl  
aus Yunnan, China — 4.90

**MIGHTY GREEN SENCHA**  
Bio Grüntee aus Kagoshima, Japan — 4.90

**ALL THE FLOWERS**  
Brombeer- & Himbeerblätter, Pfefferminze,  
Hagebutte, Sonnenblumen- & Ringelblu-  
menblüten, Apfelstücke, Katzenpfötchen,  
Malve, Heidekraut, Rittersporn — 4.90

**VERBENA**  
Bio Zitronenverbene aus Marokko — 4.30

**NANA MINT**  
Bio Minze aus Ägypten — 4.70

**BIER**  
**10 JAHRE JOSEPH JUBILÄUMSBIER**  
0,33l — 4.70  
vom Stiegl Gut Wildshut

**MÄRZEN** 0,3l — 4.40  
**HELLES** 0,3l — 4.20  
von der Privatbrauerei Dangl, Zettenreith

**BIO ZITRONENVERBENE RADLER**  
0,33l — 4.40  
von der Privatbrauerei Trumer, Obertrum

**APERIO**  
**JIN - 10 JAHRE JOSEPH JUBILÄUMSGIN**  
von Destillerie Farthofer

**BERGAMOTTO** von Super Cattivo  
pur 0,04l — 4.00 / mit Soda 0,25l — 5.00  
mit Bio Tonic von bitter fog 0,20l — 7.00

**WEIN**  
**WEISSER SPRITZER** 0,25l — 4.20

**CREMANT 'ATMOSPHERES'**  
Jo Landron, Loire  
0,125l — 5.80 / 0,75l — 29.00

**BUTEO 2018 - GV**  
Michael Gindl, Weinviertel  
0,125l — 6.20 / 0,75l — 29.80

**PIROSKA 2020 - CUVÉE ROSÉ**  
Weingut Joiseph, Neusiedlersee  
0,125l — 5.60 / 0,75l — 29.50

**FRUIT LOOPS 2020 - CUVÉE ROT**  
Claus Preisinger, Neusiedlersee  
0,125l — 6.40 / 0,75l — 32.80

**TRYPTIQUE NV**  
Timothée Stroebel, Champagne  
0,75l — 75.00

**ENGEL AUF ERDEN WEISS 2020**  
Christian Tschida, Neusiedlersee  
0,75l — 48.00

# UNSERE WERTE

Bei Joseph Brot sind wir überzeugt, dass wir unsere Produkte nur in reiner Handarbeit und mit den besten Rohstoffen und ausgewählten Zutaten herstellen können. Darum pflegen wir viele langjährige Partnerschaften mit unseren Produzenten, die unsere Leidenschaft für Qualität und handwerkliche Herstellung teilen. Genuss und die Freude an außerordentlichen Lebensmitteln verbinden uns ebenso wie der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Natur.

## THUM

Seit 1860 produziert die Familie Thum österreichische Schinken-Spezialitäten. Händisch gebunden, schonend gegart und dünn aufgeschnitten entsteht eine echte Wiener Delikatesse voller Geschmack und Saftigkeit – der Thum Beinschinken.

## OBERENZER

Bei Familie Oberenzler aus Laa an der Thaya fühlen sich die anspruchsvollen Hennen der Rassen Lobmann Braun, Sandy und Araucana richtig wohl. Darum werfen sich auch die Eier richtig in Schale, nämlich in braune, cremefarbene und grün- bis hellblaue.

## JUMI

Das Käselabel „Jumi“ produziert seit 2005 originelle Rohmilchkäse-Variationen mitten im Schweizer Emmental. Die Bauern sind rund um die Käserei zuhause. Die frische Rohmilch der Tiere wird noch warm direkt in der Käserei zu Rohmilchkäse weiterverarbeitet. Im Keller reifen die Käseläibe dann zu ihrer aromatischen Vollendung.

## STIEGL GUT WILDSHUT

Das Stiegl Gut Wildshut ist das erste Biergut Österreichs. Für ihre besonderen Kreativbiere werden alte, alpine Getreidesorten verwendet. Und weil das Bierbrauen schon im Boden beginnt, schenken sie ihm auch die volle Aufmerksamkeit. Getreu dem Motto „vom Feld ins Glas“ leben sie die Vision der ökologischen Kreislaufwirtschaft.

## KOPPENSTEINER

Im tiefsten Waldviertel bewirtschaftet Familie Koppensteiner ihren Hof schon seit mehr als 20 Jahren biologisch. Das wissen auch ihre Milchkühe zu schätzen und geben mit jedem Tropfen nur die beste Milch.

## ALLRAM

Martin Allram ist Urkornbauer mit Leib und Seele. Im Waldviertel produziert er Getreide, das er als Demeter-Landwirt nach streng biologisch-dynamischen Grundsätzen anbaut und erntet.

## SCHIEßWALD

Karl Schießwald aus Reichers baut auf sechs Hektar seinen Bio Waldviertler Graumohn g.U. an. Als leidenschaftlicher Landwirt und Tüftler hat er für die Kultivierung seiner Mohnpflanzen sogar eine eigene Maschine gebaut.

## FARTHOFER

Josef Farthofer baut in Niederösterreich auf 45 Hektar Bio Getreide an, das er in seiner eigenen Mälzerei zu hochwertigem Malz verarbeitet. Eine wirkliche Rarität, die sich nicht mehr viele Destillieren leisten. Damit stellt er Spezialmalz in ganz unterschiedlichen Stilen her.

## BRITWURST

Richard Holmes macht Britwurst, traditionelle, britische Würste von Hand produziert von der Metzgerei Hödl in Wien. Neben einer guten Portion Schweinebauch sind die groben, glutenfreien Brotbrüsel das Geheimnis seiner Rezept-Mischung.

## FROIHHOF

Täglich wird am Froihof Frischmilch in der hofeigenen Molkerei in der Oststeiermark zu besonderen Bio-Produkten weiterverarbeitet. Mit viel Sorgfalt und in reiner Handarbeit wird die Bio Sauerrahm Rohmilch Butter „gemodelt“, bevor sie auf dem Teller landet.

## HÖFER

Mit einem kleinen Hof hat sich Familie Höfer im Kärntner Bergland einen Lebensraum erfüllt. Das ganze Jahr hinweg grasen ihre Tiere auf saftigen Almweiden und Heuwiesen, und das schmeckt man auch. Hier entstehen naturbelassene Produkte mit Geschmack und Charakter.

## VÄRLAKS

Värlaks Salmon ist eine Kooperation von unabhängigen Fischfarmern oberhalb des Polarkreises, allesamt Familienbetriebe, dort wo es noch Natur pur und die perfekten Bedingungen für die Aufzucht von völlig natürlichen Lachsen gibt. Selbstverständlich ohne Antibiotika.

## KÖNIGSTEINMÜHLE

Diese kleine Manufaktur aus München widmet sich ausschließlich der Herstellung von Tahina. Ausgewählter Bio Sesam wird traditionell geschält, schonend geröstet und anschließend in einer Steinmühle gemahlen. So bleibt die große Vielfalt an gesunden Nährstoffen erhalten und die Aromen können sich voll entfalten.

**ALLERGENE** <sup>A</sup> glutenhaltiges Getreide, <sup>B</sup> Krebstiere, <sup>C</sup> Ei, <sup>D</sup> Fisch, <sup>E</sup> Erdnuss, <sup>F</sup> Soja, <sup>G</sup> Milch oder Laktose, <sup>H</sup> Schalenfrüchte, <sup>I</sup> Sellerie, <sup>M</sup> Senf, <sup>N</sup> Sesam, <sup>O</sup> Sulfite, <sup>P</sup> Lupine, <sup>R</sup> Weichtiere  
**VEGAN / VEGETARISCH** Ausgewählte Speisen sind auch vegetarisch / vegan erhältlich.  
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



**JOSEPH BROT  
VOM PHEINSTEN**